

ヴェントゥリーニ夫妻が“野生的環境”に惚れ込み、1995年に畑を購入しスタートしたワイナリー。アレッシンドラはピオディナミにも造詣が深い「考える人」で、夫のカルロは妥協のない実践家である。ブドウ畑はヴァルポリチェッラの歴史的ゾーンにありながら約20年も耕作放棄され、ほぼ藪に近い状態だった。標高250m前後に広がる5haの畑の大半は1950年植樹の古木がまだ多く残る。また「さくらんぼ畑と入り組むように広がるブドウ畑が、アマローネにさくらんぼの香りをもたらす」と、当主カルロ・ヴェントリーニ。畑の土も長年の手入れの行き届いた栽培で、歩くとしなやか。セラーでは2016年以降、発酵槽を少しずつ、ステンレスタンクからセメントタンクへと移行したことで、アタックの柔らかさが向上し、ふくよかさもより前面に出てきた。アマローネとリパッソ用の発酵槽は木製、さらに熟成も大樽で行う。とくにアマローネではそのまま4年以上熟成させ、更に1年の瓶熟成後にリリースしている。素晴らしいコンビを組むヴェントゥリーニ夫妻には、輝かしいヴァルポリチェッラの未来が懸かっている。

ちなみにワイナリー名のOraは、ヴァルポリチェッラ地域で南西から吹く温暖で湿った、春と秋に特に強く吹く風の名前。

<p>◎Vino Bianco Frizzante - Vino da Sete ヴィーノ・ピアンコ・フリッツァンテ ヴィーノ・ダ・セーテ</p>			
	<p>煙</p> <p>品種：ガルガーネガ80% マルヴァジア20%</p> <p>植樹：1970年代</p> <p>位置：標高400~500m、南西向き</p> <p>土壌：石灰質、燧石（=火打石、石英の一種）を含む泥灰岩、氷河に削られた堆積岩</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後すぐに圧搾、モスト・フィオーレ（最初の圧搾から得られる果汁）を抽出</p> <p>ステンレスタンクにて、土着酵母で8~10日間醗酵、約5か月間熟成</p> <p>アパッシメントしたブドウのモストを加えて瓶内で醗酵</p>	<p>備考</p> <p>冬の間、外に放置されたステンレスタンクで熟成された後、春に瓶詰めする際、醗酵前のレチョートを瓶内二次醗酵用の糖分（と酵母）として加える。</p> <p>標高の高いサン・ジョルジオで栽培されたブドウが原料で、シャープな酸が特徴的。Vino da Sete（喉が渇いたときのワイン（日）=Vin de Soif（仏））の名の通り、フレッシュなハーブ感と果実味で飲み心地が良い。</p>
<p>●Valpolicella Classico - SASETI ヴァルポリチェッラ・クラッシコ サセーティ</p>			
	<p>煙</p> <p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ10%</p> <p>植樹：1950年代~2000年代</p> <p>位置：標高70~200m、南東向き</p> <p>土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、石灰質の石ころ</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で6~7日間醗酵</p> <p>ステンレスタンクとセメントタンクで数か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、カステルロットとサン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある段々畑。</p> <p>Sasetiとはヴァルポリチェッラの方言で、小さな石（Piccolo Sassi）を意味すると同時に、石ころ遊びの呼び名でもある。香豊かで軽やかな味わい。</p>
<p>●Valpolicella Classico Superiore - Camporeno ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ カンポレンツォ</p>			
	<p>煙</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%</p> <p>植樹：2008年</p> <p>位置：標高70~100m、南東向き</p> <p>土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、小石や泥</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で6~7日間醗酵</p> <p>25HLのオーク樽で約10か月間熟成</p> <p>約12か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある畑。</p> <p>2010年に友人のロレンツォから買い取った畑（カンポ）のため、『ロレンツォの畑（Campo di Lorenzo）』を略して、カンポレンツォとした。</p> <p>Sasetiよりも、色濃く、熟した果実を感じる。</p>
<p>●Valpolicella Classico Superiore - San Giorgio Alto ヴァルポリチェッラ・クラッシコ・スペリオーレ サン・ジョルジオ・アルト</p>			
	<p>煙</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%</p> <p>植樹：2000年代</p> <p>位置：標高400~500m、南西向き</p> <p>土壌：石灰質、燧石（=火打石、石英の一種）を含む泥灰岩、氷河に削られた堆積岩</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクとセメントタンクにて、土着酵母で8~10日間醗酵</p> <p>25HLのオーク樽で12か月間熟成</p> <p>約36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>サンタンブロージョ地区にあるサン・ジョルジオの小高い丘にある畑で、ヴァルポリチェッラ・クラッシコのエリアの中でも他のヴァルポリチェッラとは、最も方向性が違う地域。柔らかな甘みよりも、土壌と気候由来の、垂直的な鉱物感と、酸味が特徴的。</p> <p>2015VTが初リリース。カルロとアレッシンドラの二人が長年興味をもっていた地域で、2014年ようやく手に入れることができた。</p> <p>この畑では風が強く、子供達の風あげに向いているが、それだけではなく、濃厚なワインを造ろうとする風潮に逆らって、逆風に立ち向かうように、軽やかかつ高品質なワインを造ろうという志をエティケットの風あげのモチーフに表現している。</p>

	<p align="center"><b>● Valpolicella Ripasso Classico Superiore - SAUSTO</b> ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スペリオレ サウスト</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="320 224 683 577"> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/オゼレータ10% 植樹：1950年代~2000年代 位置：標高70~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、凝灰岩交じりの土壌</p> </td> <td data-bbox="683 224 1038 577"> <p>醸造</p> <p>レチョート用にアバッシメントした陰干しブドウを絞った後の果皮を、ヴァルポリチェッラ・クラッシコに再スキコンタクト（リパッソ）させる伝統的な醸造方法 25HLのオーク樽で数か月間熟成 約24~36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p> </td> </tr> </table>	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/オゼレータ10% 植樹：1950年代~2000年代 位置：標高70~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、凝灰岩交じりの土壌</p>	<p>醸造</p> <p>レチョート用にアバッシメントした陰干しブドウを絞った後の果皮を、ヴァルポリチェッラ・クラッシコに再スキコンタクト（リパッソ）させる伝統的な醸造方法 25HLのオーク樽で数か月間熟成 約24~36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、カステルロットとサン・ピエトロ・イン・カリアーノの小高い丘にある段々畑。バランスが良く、エレガント。ヴァルポリチェッラ・リパッソであるサウストは、偉大なアマローネの弟分のような存在で、最初の一口から魅了されるワインである。</p>
<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ40%、コルヴィノーネ30%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/オゼレータ10% 植樹：1950年代~2000年代 位置：標高70~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質、凝灰岩交じりの土壌</p>	<p>醸造</p> <p>レチョート用にアバッシメントした陰干しブドウを絞った後の果皮を、ヴァルポリチェッラ・クラッシコに再スキコンタクト（リパッソ）させる伝統的な醸造方法 25HLのオーク樽で数か月間熟成 約24~36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>			
	<p align="center"><b>● Amarone della Valpolicella Classico - Stropa</b> アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ ストロパ</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="320 654 683 985"> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p> </td> <td data-bbox="683 654 1038 985"> <p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約30日間のマセレーション醗酵、その間ピジャージュを行う 25HLのオーク樽で48か月間の熟成 約36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p> </td> </tr> </table>	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約30日間のマセレーション醗酵、その間ピジャージュを行う 25HLのオーク樽で48か月間の熟成 約36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノのカステルロットの小高い丘にある畑。冬の間にこの丘を吹き下ろす強風にも耐えうる、強くしなやかな柳の若枝（ストローバ）でブドウの蔓を結ぶ伝統的方法を用いて栽培しており、その象徴としてボトルの瓶口部分にも柳を結んでいる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約30日間のマセレーション醗酵、その間ピジャージュを行う 25HLのオーク樽で48か月間の熟成 約36か月間の瓶熟成を経てから、リリース</p>			
	<p align="center"><b>● Recioto della Valpolicella Classico - Sant'Ulderico (500ml)</b> レチョート・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ サン・トゥルデリコ 500ml</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="320 1102 683 1460"> <p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p> </td> <td data-bbox="683 1102 1038 1460"> <p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間以上アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約15日間のマセレーション、冬の寒い気温の中で自然醗酵させる、その間ピジャージュを行う 5Lのスラヴォニアンオーク樽とバリックで最低36か月間熟成した後、瓶詰め さらに数年の瓶熟成を経てから、リリース</p> </td> </tr> </table>	<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間以上アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約15日間のマセレーション、冬の寒い気温の中で自然醗酵させる、その間ピジャージュを行う 5Lのスラヴォニアンオーク樽とバリックで最低36か月間熟成した後、瓶詰め さらに数年の瓶熟成を経てから、リリース</p>	<p>備考</p> <p>ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地域、サン・ピエトロ・イン・カリアーノのカステルロットの小高い丘にある畑。鮮やかなルビーレッド。完熟したブルーベリーや、ドライフルーツ、ジャムなどのアロマ。口に含むと、香りから感じとれる風味が、豊かな果実味とともに改めて印象付けられる。しっかりとした骨格をそなえ、甘さと酸味のバランスがとれた甘口赤ワイン。</p>
<p>畑</p> <p>品種：コルヴィーナ50%、コルヴィノーネ20%、ロンディネッラ20%、モリナーラ/クロアティーナ/ディンダレッラ10% 樹齢：1950年代~2000年代 位置：標高150~200m、南東向き 土壌：始新世（第三紀）起源の粘土石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>収穫後、手作業で質の高いブドウを選別し、木製トレイで3か月間以上アバッシメント（陰干し）する 除梗し、開放木桶で約15日間のマセレーション、冬の寒い気温の中で自然醗酵させる、その間ピジャージュを行う 5Lのスラヴォニアンオーク樽とバリックで最低36か月間熟成した後、瓶詰め さらに数年の瓶熟成を経てから、リリース</p>			